

# WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET

## 威斯康星州食品规范说明

~~~~~ Employee Hygiene ~~~~~  
~~~~~ 员卫生 ~~~~~

### 适当卫生的重要性:

雇员是防止食品滋生疾病最重要的一环。良好的个人卫生（包括适当和经常的洗手）是防止食品滋生疾病的最佳途径之一。

### 洗手:

在开始工作之前，在处理不同任务之间，在加工食品产品、使用设备、器皿和餐巾之前，在上卫生间、咳嗽、打喷嚏、吃饭、喝水或吸烟之后，务必要洗手并彻底擦干。正确的洗手方法包括用温水、肥皂和指甲刷清洗手背、手掌、前臂、手指之间和指甲下部分。

### 切口、伤口和痛处:

手和臂上的任何切口、伤口和痛处必须用防水绷带完全覆盖。在有绷带的手和手指上戴上一次性手套或指套。

### 发套:

食品雇员必须戴发套，如发网、帽子、围巾或须罩，以有效地控制头发。这不适用于仅销售饮料或包装食品产品的柜台职员及服务人员（因为他们带来污染的风险极小）。

### 穿着适当的工作服装:

所有食品雇员必须穿干净的外部服装，以防止污染食品、设备、器皿、餐巾和一次性用品。

个人服装和其它个人物品必须远离食品加工和存放区域。雇主必须为雇员的个人用品提供足够的存放区域。如果雇员在专卖店统一更换服装，则必须指定相应的更衣房间或区域。更衣区域必须与食品、清洁设备和餐巾分离。

### 首饰和珠宝的穿戴:

珠宝仅限于普通戒指。在准备或供应食品时不得戴项链、手镯、耳环和其它珠宝。

### 吃饭、喝水和吸烟:

所有雇员只能在不会污染食品、设备、器皿等的指定区域吃饭、喝水或吸烟。